



il falegname
CAMPORA GIUSEPPE

visita la nostra esposizione

VALCUCINE

www.ilfalegnamecampora.it

Bolzaneto (GE) - tel. 010/7408769

LA SCUOLA

Il Nautico raddoppia

Nella nuova sede in Darsena il prossimo anno le prime passeranno da cinque a nove

MENTRE si sta concludendo da parte dell'Osservatorio della Provincia la raccolta e l'esame dei dati delle iscrizioni nelle scuole superiori genovesi, emerge già una novità clamorosa in riferimento all'Istituto Nautico San Giorgio. Nell'autunno prossimo le prime raddoppiano: da cinque classi dello scorso anno a nove di quest'anno, più una prima di un corso triennale specifico.

Esulta il preside Wladimiro Iozzi, che regge la scuola da alcuni anni e a cui si deve oltre che un rilancio dell'istituto anche un clima scolastico meno teso, con un drastico calo delle azioni disciplinari. «Certo - scherza oggi davanti al risultato - cinque classi di tutti maschi in età difficile, per un totale di 255 primini, mi costringeranno a fare la guardia. In realtà governare scuole così non sempre è semplice, si immagina quando gli alunni sono complessivamente quasi mille. Ma le iscrizioni che raddoppiano sono un gran bel segno. Che carica di forza». Cambiamento che si deve ad una serie di varianti: la sede nuova in Darsena, innanzitutto, sul mare, in un contesto ambientale e tecnologico notevole. «Se penso ai ragazzi del biennio che per anni hanno dovuto accontentarsi di quelle brutte classi in via Lomellini quasi segregati in un ex convento - continua il preside - per chi è in Darsena si tratta di un cambiamento epocale».

Dunque lo splendido edificio sul mare, costato alla Provincia almeno dieci milioni di euro e anni di progetti e di lavori con un andamento a volte faticoso, compensa anche l'isolamento, lontano dal mare, della sede di piazza Palermo: storica, ricca di cimeli e di testimonianze, comunque distante dal contesto che è naturale a questi studenti. Il waterfront appunto.

QUALE SARÀ il destino di questa polverosa e più che mai fatiscente struttura? Non risponde per ora l'assessore Puttini. Premettendo che l'edificio è di proprietà del Comune il quale lo ha reclamato più volte, a quanto sembra con l'intenzione di crearvi un silos per posti auto, l'assessore della Provincia alle istituzioni scolastiche dice che è in dirittura d'arrivo il piano di ridimensionamento di tutti gli edifici scolastici di ogni ordine e grado, compito che spetta alla provincia e al suo assessorato in particolare. Un lavoro complicato, una programmazione di altissimo respiro per cui, in base all'offerta formativa, si decideranno spostamenti e accorpamenti. «Decideremo per collocazioni che dovranno durare anni. E dare un assetto moderno alle scuole di questa città e della provincia. E non mancheranno alcune situazioni molto innovative», assicura l'assessore.

Ebbene in questo grande affresco, il vecchio ex Nautico di piazza Palermo potrebbe essere riutilizzato come scuola. Si vedrà. L'assessore Puttini insieme al dirigente Wladimiro Iozzi non può non sottolineare che l'eccellente risultato delle iscrizioni si deve

anche alla conclusione della cosiddetta filiera delle professioni del mare, ragion per cui una volta raggiunto il diploma chi vuole può iscriversi all'Accademia del Mare e completare così il percorso adatto ad un futuro professionale legato alla nautica. Comunque nell'istituto nautico genovese continuano a credere anche famiglie che vivono in altre città del Nord Europa. «Una tradizione che si consolida», ammette Iozzi, che conferma di avere un bel numero di studenti non genovesi ospiti al Convitto Colombo. Ma il progetto è quello di creare un convitto anche a Camogli dove c'è la sede rivierasca del Nautico per accogliere gli studenti di Milano e di Torino.

DONATA BONOMETTI



CAMBIAMENTO EPOCALE

Le aule sul mare in un contesto ambientale e tecnologico notevole hanno contribuito

WLADIMIRO IOZZI
preside del Nautico San Giorgio



La nuova sede dell'Istituto Nautico San Giorgio

SPECIALIZZAZIONI

Dall'Accademia del mare il sospirato "traino"

Nel giorno della sua prima selezione, nel 2005, alle sue porte bussarono 435 giovani provenienti da tutte le regioni italiane

APPENA NATA è stata subito un successo ed ora, a distanza di 4 anni, l'Accademia del mare, varata dalla Provincia di Genova nell'aprile 2004, è già diventata un modello da seguire per gli Its, Istituti superiori di formazione tecnica che la Regione Liguria si appresta a varare nel prossimo biennio.

Se il successo si vede dai numeri, l'Accademia del mare ha cominciato sotto i migliori auspici: nel 2005, nel giorno della sua prima selezione, alle sue porte bussarono 435 giovani (di cui 70 donne) provenienti da tutte le Regioni italiane per sostenere l'esame.

L'idea di creare a Genova una scuola di specializzazione per i giovani diplomati che avrebbero voluto lavorare nella marina mercantile, prese corpo durante l'anno genovese

della cultura. Per raggiungere l'obiettivo, la Provincia di Genova si mosse in molte direzioni. Promuovendo subito una ricognizione della filiera formativa che sostiene l'economia del mare, dalla scuola all'università, alla formazione professionale. Per dare una regia e uno sviluppo a questa realtà, in analogia con i distretti industriali, la Provincia ha varò il disegno di un "distretto formativo del settore marittimo-portuale". Investimento per colmare le lacune di coordinamento tra le iniziative assunte da vari soggetti pubblici e privati, al fine di favorire l'adozione di strumenti di pianificazione condivisa e di ottimizzazione delle risorse da investire.

L'idea iniziale era una sorta di "accademia navale" per gli ufficiali mercantili, dotata anche di una foresteria per ospitare allievi da fuori Genova, alla cui realizzazione concorressero indispensabili investimenti pubblici e privati, che la Provincia per una parte importante è già impegnata a garantire.

L'Accademia del mare di Genova è



Alessandro Repetto

gestita da una società senza fine di lucro con una configurazione consortile a responsabilità limitata, con capitale misto, a maggioranza pubblica. Il capitale sociale è di 200.000 euro. La provincia ne aveva acquisito il 51%, pari a 102.000 euro; il resto è dei soci privati (Confitarma, Fedarli-

nea, Assagenti marittimi, Rina, Fincantieri, Ucina) e dell'inserimento di altri soggetti pubblici nel pacchetto di maggioranza (Autorità Portuale, Provincie liguri, Provincia di Napoli, altri enti locali).

Ora anche gli Its della Regione (che sorgeranno per garantire una specializzazione agli studenti degli istituti tecnici) guardano, per l'organizzazione all'Accademia del mare genovese sono due grandi novità.

Di Its la Regione Liguria nei prossimi due anni vorrebbe che se ne aprissero almeno uno per provincia e due o tre a Genova. A gestirli dovranno essere Fondazioni di partecipazione composte da scuola, imprese, università ed enti di formazione professionale. «Abbiamo già individuato 4 poli, quattro settori in cui far sorgere gli Its: il marittimo, l'alberghiero, la tecnologia dell'informazione e le professioni sociali» ha sottolineato il vice presidente della Regione Liguria Massimiliano Costa in un intervento agli Stati generali della scuola che si sono tenuti a gennaio.

LE SEMIFINALI DEL CAMPIONATO

DOPPIA SUPERSFIDA AL PESTO

EDOARDO MEOLI

SEMIFINALI a Boccadasse e in Val Bisagno, i ristoranti che hanno aderito alla rassegna e le caramelle al basilico in omaggio ai turisti che da adesso a primavera saranno in città. Il Campionato del Pesto ha già ingranato la marcia, con una serie di iniziative destinate a proseguire fino al 19 aprile, giornata dedicata alla finale del torneo. Per quanto riguarda le pastiglie, verdi, dolcissime, al sapore di basilico, si chiamano "Pillole per capire Genova" ("Genoa appreciation pills" nella versione inglese, riportata sul retro della confezione) e sono già distribuite ai turisti di passaggio.

Tra le novità ci sono le "gare eliminatorie", che serviranno a scremare i vari potenziali campioni riducendone il numero a cento. Le semifinali, cui parteciperanno dieci concorrenti, sono state fissate e si svolgeranno in alcuni

municipi genovesi: nella circoscrizione Val Bisagno il 16 marzo, a Boccadasse il 29 marzo, in Bassa Val Bisagno sabato 5 aprile. Eliminatorie a parte, il Campionato del Pesto vedrà anche l'organizzazione delle settimane del pesto, con una cinquantina di ristoranti liguri coinvolti: offriranno un menù a prezzo fisso, con l'immane presenza della salsa al basilico. Inoltre alcuni tour operator propongono pacchetti vacanze del pesto, con partecipazione alla finale, visite alle

colline di Prà e di Albenga. Alla Bit di Milano, che si aprirà tra una settimana, saranno proposti pacchetti vacanza a tema, con visita a Genova, escursioni nelle zone di coltivazione del basilico e naturalmente menù a base di trofie o corzetti al pesto. Nel corso della finalissima, in programma sabato 19 aprile, Palazzo Ducale ospiterà, oltre alla gara nella sala del Maggior Consiglio, una serie di mostre mercato sul tema dell'olio dop, un'esposizione di mortai antichi, visite guidate con bus navetta sulle colline di Prà, regno del pesto. Stand gastronomici saranno dedicati anche all'aglio di Vessalico, che come l'olio Riviera Ligure e il basilico sta puntando alla dop, e ai vini più pregiati della Liguria. In programma anche una gara di preparazione del pesto tra bambini, con giudici pari età.



La corsia verso il centro

IL LAVORO

Lungomare Canepa, si parte

Ad aprile verrà avviato il cantiere per portare a quattro corsie la trafficata strada di Sampierdarena. Il finanziamento è di Anas

GALIANO >>> 24



La sala rossa a Palazzo Tursi

IL CASO

Urla e spintoni in Sala Rossa e il consigliere viene cacciato

Finisce alle mani un diverbio tra i consiglieri Ceconi (FI) e Lecce (Pd). Espulso l'esponente degli azzurri

GALIANO >>> 25

LA TRAGEDIA

È morto il ragazzo precipitato a Sori

Non ce l'ha fatta, Andrea Fazzetto, il ventunenne caduto da una terrazza dopo una serata con gli amici. Donati gli organi

CETARA >>> 26

Ristorante Le Bon Bec
NUOVA GESTIONE
un San Valentino al lume di candela

MENU DI PESCE
Cuccullì alle erbe di Stagione
Spumante con coulis di fragoline
Gamberi aromatizzati con crema zafferano su petali di rose
Raviolini con scampi flambati al profumo di cherry
Cuoricini di pescatrice al ristretto di arancio su letto di bietole
Dessert di San Valentino

MENU DI CARNE
Cuccullì alle erbe di Stagione
Spumante con coulis di fragoline
Roselline di carpaccio di vitello ai carciofi brasati
Risottino mantecato alla Regina di Bosco
Medaglioni di manzo in pasta sfoglia con scaglie di tartufo
Dessert di San Valentino

€ 30,00 a persona, bevande escluse
Per info e prenotazioni Tel 010-870027
Via Gropallo 1r - 16121 Genova